

DERWENT-ACC-NO: 1976-17649X

DERWENT-WEEK: 197610

enzyme + starch

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Cooking food which is to be frozen - so that
it is not
unpalatable when defrozen

PATENT-ASSIGNEE: MATSUMOTO I [MATSI]

PRIORITY-DATA: 1974JP-0033668 (March 25, 1974)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 51007142 A	January 21, 1976	N/A
000 N/A		

INT-CL (IPC): A23L001/10

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 51007142A

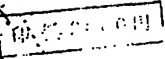
BASIC-ABSTRACT:

Cleaned rice is dipped for several hours in warm water, contg.
certain types of
enzyme, in which is incorpd. a small amt. of amino pectine, such as
waxy
starch, glutinous rice powder, etc., and seasoning such as white
sugar,
chlorella tops, etc., and the aq. soln. is gently poured in
immediately before
or after heating and boiled; or waxy starch, corresp. to 2-10% of
flour, and
amino pectine, such as glutinous rice powder, are dissolved in water,
heated
with stirring, and glutinised, and a small amt. of seasoning, such as
chlorella
tops, is added followed by mixing in sauce or roux, for cooking.

TITLE-TERMS: COOK FOOD FREEZE SO UNPALATABLE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H02;



① 日本国特許庁

公開特許公報

特許 第 38 条 第 1 項 第 1 号 の 規定 による 特許 願

昭和 49 年 5 月 25 日

特許 庁 長 官 斉藤 英雄 殿

1 発明 の 名称

主として調理後冷凍する食品の調理方法

2 特許請求の範囲に記載された発明の数

3 発明者 出願人と同じ

4 出願人

ヒガシヤマ シンミヤガワチヨウドオリマツバサガルニシゴモン
京都市東山区新宮川町通松原下る西御門町 475
マツモト イサオ
松本 殿

5 代理人

京都市中京区木屋町通三条上る上大坂町 532

(1655) 弁理士 小西 常太郎

6 添付書目録

明細書、委任状、副本 各 1 通

① 特開昭 51-7142

④ 公開日 昭 51. (1976) 1.21

② 特願昭 49-33668

② 出願日 昭 49. (1974) 3.25

審査請求 未請求 (全 2 頁)

庁内整理番号

716249

658049

⑤ 日本分類

34 B1

34 A0

⑤ Int.Cl²

A23L 11/10H

A23L 11/01

出 願 書

1 発明 の 名称

主として調理後冷凍する食品の調理方法

2 特許請求の範囲

(1) 本文に詳記する様に洗浄した飯米を数種の調味料を含有する適量の湯水に数時間浸漬し之にワキシースターチ、餅米粉等の純粋なアミノペクティンに少量の白砂糖やクロレラトックス等の加味材料混じて良く攪拌した水溶液を炊飯の為の加熱の直前乃至直後に静かに流し込んで煮沸する事を特徴とする主として調理後冷凍する食品の調理方法。

(2) 使用する小麦粉の 2~10% に相当するワキシースターチ、餅米粉等の純粋なアミノペクティン、水で溶き加熱攪拌して糊化し之にクロレラトックス等の加味材料の少量を加えたものを揚げ粉の衣やソースヤルーの中に混じて調理する事を特徴とする主として調理後冷凍する食品の調理方法。

3 発明の詳細な説明

工場、学校、旅館等に於て一時に多数の人に給食する場合はどうしても冷凍したものを解凍して使用せざるを得ない。然し現在の調理方法では解凍食品は味も口当りも不味となり食卓者から喜ばれない。さりとて多数の調理物の保温も困難である。本発明はかかる場合解凍後も調理物が出来るだけ不味とならない様に調理方法に係るものである。本発明は先ず下記 A B O 三つの材料を用意する。

A 大塚食品工業株式会社製ミオラ 30%~70%
B 島本微生物研究所製パイエム 70%~30%
を混加したもの。これは何れも主として調味料である。

C ワキシースターチ 20%~80%

餅米粉 80%~20%

白砂糖 2%~10%

を混加したもの。

O クロレラトックス液に食塩 1%~5% を加えたもの。

前記三材料を調理に使用すると炊飯の場合には下

質米も上質米の微相となり揚げ物の場合も従来品より良い物が得られる。殊に何れの組合でも是等で調理した品を一度冷凍し解凍して使用する時解凍品は全く冷凍前と同じ食感を呈する。山の事が本発明の最特徴である。以下本発明の実施例により前記三材料の使用法や其の作用につき詳述する。炊飯の場合先ず所要炊米と同量又は其の一割増しの湯を取り35度0~40度0にして之に米一升に対し1~2gの材料Aを入れ2時間位放置する(この際55度0以上でなければ)そうすると温度は降る。次にこの水1~2合を汲取り之に材料Bを10g(煮し飯の時は20g)と0.1~2滴を加えて泡立器で良く攪拌する、この液を加熱の直前乃至直後に飯米を入れた釜の中心部に静かに入れてこれを炊飯する。この釜蓋の米や水をかきまぜては良くない。かくて炊飯されたものは下等米で上等米の様に飯粒は著しく艶を出しもちもちした歯ざわりとなり甘味あるものとなる殊にこれを冷凍すると前記材料A及びBが飯粒の被膜となり

特開 昭51-7142 (2)
解凍時も冷凍前と変らぬ風合となる。揚げ物の^はは、使用する小麦粉の約2~10%に相当する^{5g}材料Bを水で溶き加熱して糊化しこれに材料Oの1~2%を加えたものを揚げ物の衣やソースやルーの中に加えて加工すると製品の艶が良^がく^{一新}なり殊に揚げ物は冷凍期間^も従来の2~3倍延ば可能で解凍後カラツと戻り非常に良質のものが得られる。これも前述炊飯の場合と同様材料Bの被膜作用に依る事と思われる。

代理人 小西常太郎